



MENU DES FÊTES 2018

FORFAIT

ENTRÉES

Fondue parmesan, chutney de cerise noire, mesclun-vinaigrette

La salaison des Pères

Choix entre le gravlax de saumon ou l'aiguillette de canard séchée, marinée au whisky
Accompagnée de verdure, crème sure aux herbes et d'une déclinaison de betteraves

Croustillant de dinde aux épices douces et canneberges
(supplément de 4 \$)

Potage du jour

PLATS DE RÉSISTANCE

Risotto aux champignons et huile de truffe

Pavé de morue au vin blanc, beurre citron et persil

Poitrine de volaille farcie à la tomate séchée, sauce demi-glace

Côte de porc grillée, sauce aigre-douce aux épices barbecue

Contrefilet de veau de grain du Québec, sauce forestière
(supplément de 2 \$)

Bavette de bœuf grillée, servie medium, jus de viande aux herbes
(supplément de 4 \$)

DESSERT

Délice du temps des fêtes de notre pâtissier

Café, thé et infusion

2^e choix de plat : supplément de 5,00\$ / personne, avec décompte confirmé un mois avant votre repas

Tarif par personne, service et taxes en sus

Les prix sont sujets à changement sans préavis